



◆◆◆◆ 伊勢市国際交流協会 ◆◆◆◆

-Ise International Exchange Association-

事務局 〒516-8501 伊勢市御園町長屋 1221 伊勢市御園総合支所市民交流課内
TEL 0596-21-5549 / FAX 0596-21-5642 / E-mail kouryu@city.ise.mie.jp



通信 令和2年10月号

10月の予定

日本語教室は、9月末の市内での新型コロナウイルス感染症発生を受け、10月4日(日)まで休室します。10月6日(火)以降の再開情報は伊勢市国際交流協会 HP やいせ日本語教室フェイスブックにてお伝えします。

ラオス写真展について

秋になり、爽やかで過ごしやすい時期になりました。皆さんは秋といえば何を思い浮かべますでしょうか。スポーツの秋、食欲の秋ともいいますが、当協会としては、芸術の秋ということで写真展を下記のとおり、開催します。

- 1 展示期間 令和2年10月4日(日)～11月2日(月)
- 2 展示場所 いせ市民活動センター北館2階ギャラリー
- 3 展示内容 協会会員若林さんのラオス訪問時の写真
市ホストタウン担当課のパネル展示



写真は準備中のもの



世界の料理作ってみました(アメリカ編)



今月はハロウィンということで、事務局長岡が第19回世界の料理パーティーの【アメリカ料理】から『パンプキンパイ』を作ってみました。

パンプキンパイは北アメリカの伝統的なデザートで、多くの場合、晩秋から初冬にかけて、特にハロウィン、感謝祭、そしてクリスマスを祝うために作られています。アメリカの家庭では一般的なスイーツです。

まず、かぼちゃの下ごしらえですが、かぼちゃを切りやすくするために1～2分レンジで温めました。(←結構ポイントです！)適当な大きさに切り、レンジで7分温めます。

次にペースト作り！熱々のうちに、ボールに入れ、マッシャーでつぶし、砂糖、バターを入れ混ぜます。

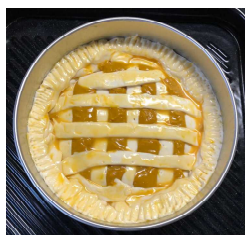


その後、卵黄、生クリーム、シナモンをくわえます。
混ぜるにつれて、食欲をそそるかぼちゃとシナモンの風味！



パイ生地ですが、市販のパイシートを使います。大体、4枚パイシート入れ物と伸ばします。あと2枚でふち部分と網模様部分を作り、のせます。

最後に、200度のオーブンで20分、180度に下げて20分計40分焼きます。
焼きあがりはとても香ばしく甘いおいしかったです。



自分自身、料理経験があまりないので、本当にうまく作れるのか冷や冷やしながらか、作っていましたが、とてもおいしく簡単に出来上がりました。

家族からも好評でまた作ってほしいとのことでした。

みなさんもぜひ作ってみて、「ステイホーム」でハロウィンを楽しみましょう！！

レシピは裏面をご覧ください。





パンプキンパイレシピ



●材料（1ホール分（直径 23 cm 深さ 1.5 cm 型））

冷凍パイシート 1袋（4枚入り）、かぼちゃ 1/2（約 400 g）卵黄 2個分

砂糖 50～80g（お好みで）、無塩バター、生クリーム 50 cc、シナモン 4～5振り、
照り用の卵 少々

- 1 かぼちゃを切りやすくするために、レンジで約 2 分で温める。
かぼちゃを適当な大きさに切ってから、レンジで約 7 分レンジで温める。
- 2 熱いうちにマッシャーでつぶしながら、砂糖、バターを入れ、混ぜる。
- 3 裏ごしをする。（お好みで）
- 4 裏ごししたものに、卵黄、生クリーム、シナモンをくわえ、冷やす。
（ペーストの完成）
- 5 パイ皿に合うように、パイシート 2 枚合わせてのばす。はみでた部分はカットせずに中に折り込む。
- 6 冷やしたかぼちゃペーストを流し込む。
- 7 残りの 2 枚のパイシートを 16 等分にし、網模様とふちを作り、のせる。
- 8 照りだし用の溶き卵を刷毛で塗る。
- 9 200 度のオーブンで 20 分、180 度に下げて 20 分焼く。

